

## Insalata di riso Venere con agrumi e rucola



### Ingredienti (per 1 porzione)

- 80 g di riso Venere
- 1 arancia non trattata
- 1 limone
- 1 manciata di rucola
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**
- 1 pizzico di sale

### Procedimento

1. Faccio cuocere il riso Venere in abbondante acqua leggermente salata portata a bollore per circa 18-20 minuti o comunque per il tempo indicato sull'etichetta della confezione.
2. Scolo e condisco con l'olio e il succo di mezzo limone.
3. Mescolo bene e aggiungo la rucola lavata e mondata, spicchi di arancia e dell'altro mezzo limone tagliati grossolanamente.
4. Aggiungo un pizzico di sale, mescolo bene e porto in tavola.